

# Hefenschlick oder Flachswickel

... sind ein Kleingebäck aus Hefeteig, das einfach und (für Hefeteig) schnell zubereitet werden kann und frisch ganz besonders gut schmeckt!

Irgendwann in Kinder-/Jugendzeiten habe ich dieses Rezept in einem Backbuch gefunden und ausprobiert, weil es mir so einfach zu verwirklichen erschien. Schon nach dem ersten Testlauf stellte sich heraus, dass das Zeug nicht nur einfach herzustellen, sondern auch frisch besonders lecker ist!



## Zutaten:

Zutaten (für ca. 25 Stück bzw. zwei Backbleche) 250 g Mehl  
20 g Hefe  
125 g weiche (!!!) Butter  
1 Ei  
100 ml warme Milch  
1 TL Zucker  
Hagelzucker (ca. ein halbes Päckchen)

## **Zubereitung:**

Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben.

Die Milch erwärmen (lauwarm), einen TL Zucker darin auflösen und die Hefe dazubröseln. Gut umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Das Milch-Hefe-Gemisch in die Schüssel mit den übrigen Zutaten geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) gründlich vermengen. Der Teig ist jetzt eine ziemlich weiche Pampe und wird - ohne zu gehen - direkt weiterverarbeitet.

Kleine Teigportionen (ca. ein gehäufte TL) in Hagelzucker wälzen, dabei etwas in die Länge ziehen, die Enden zwischen Daumen und Zeigefinger festhalten und gegenläufig verdrehen (darum auch "Flachswickel").

Aufs mit Backpapier belegte Backblech legen und die Enden etwas platt drücken.

Jetzt ist Zeit zum Gehen, so in etwa 30 Minuten. Anschließend das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Flachswickel auf mittlerer Schiene bei 180° in 7 - 10 Minuten goldgelb backen.

Und so sieht dann ein einzelner Flachswickel aus:

